ATTI E COMUNICAZIONI D' UFFICIO

OTTAVA RIUNIONE GENERALE DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

TENUTASI IN PALMANOVA

nei giorni 10, 11 e 12 ottobre 1869.

Rapporto

della *Commissione aggiudicatrice* dei premii offerti dall' Associazione secondo il programma per la Mostra agraria.

Relatore il sig. *Zanelli dott. Antonio.*

(Al resoconto della terza adunanza.)

Signori,

Onorato dell' incarico di riferire intorno all' operato della Commissione nominata da codesta Presidenza per l' aggiudicazione dei premî agli espositori della nostra mostra agraria, io sono in dovere di riassumere quei criterii, che adottati in seno alla Commissione stessa, prevalsero nell' assegnamento delle onorificenze; e nello stesso tempo mi curerò di formulare alcuni giudizi sull' insieme dell' esposizione, i quali varranno a guidarci in quello studio che tutti stiamo facendo sullo stato presente della nostra agricoltura e sul modo di ajutarne il progresso per l' avvenire.

Il primo giudizio che sia dato portare ad un qualunque visitatore della nostra esposizione, è: che in essa sono principalmente e quasi unicamente rappresentati i prodotti di questo distretto che ne ospita; ed è poi costante fatto, che per quanto le nostra Associazione si intenda di invitare a prender parte a queste gare dell' agri-

coltura tutti quanti i prodotti e le specialità della provincia, al lodevolissimo scopo di avere dei confronti sull' insieme, tuttavia avviene sempre che vi sieno soltanto rappresentate le produzioni di quelle località ove le esposizioni si fanno. È questa fors' anche una conseguenza dell' aver stabilito una periodica peregrinazione nei vari ditretti, per cui ogni agricoltore sta quasi di necessità attendendo il proprio turno per poter figurare nelle domestiche mura. Se ciò vale però per quei benemeriti che seguono le tende dell' Associazione ovunque si accampano, ed assumono criterii ovunque consolidati dai precedenti confronti, non vale altrettanto per gli espositori in genere, i quali sono per tal modo privati di un massimo beneficio delle esposizioni, qual è quello di istruire anche i pratici esercenti dell' agricoltura mediante l' osservazione ed il confronto delle pratiche agrarie dei vicini coi risultati delle proprie.

All' atto però di dover lamentare l' assenza di molti egregi soci e rappresentanti della agricoltura della provincia, non possiamo a meno di presentare le nostre attestazioni di grazie e di fratellanza a que' benemeriti che concorsero a rendere più adorna questa nostra agraria solennità da oltre il confine, dimostrando anche una volta come un solo intento ed una sola aspirazione uniscano gli sforzi degli agricoltori pel miglioramento di questa arte madre d' ogni progresso, che è l' agricoltura, anche quando gli divide la politica ed i trattati.

Epperò, se, come altre volte, nel numero e nella provenienza degli espositori abbiamo a lamentare non poche lacune, una mancanza anche maggiore abbiamo a lamentare, come sempre, nelle indicazioni, intorno agli oggetti esposti. Fu già avvertito, ed importa d' avvertirlo oggi di nuovo, dacchè, dietro ogni probabilità, andiamo a proporre una maggiore esposizione regionale nel centro amministrativo della provincia, che occorre, sopra tutto per ciò che spetta ai prodotti del suolo, che essi vengano esposti corredati delle maggiori indicazioni e specialmente di quelle che, a vista dell' esponente, ne costituiscono, il merito principale.

È appunto per la mancanza di siffatte indicazioni, che dovrebbero vertere sui modi delle coltivazioni, sulla natura dei terreni da cui si ebbero i prodotti, sulle epoche di semina e di raccolto, e simili, che il Giurì ed il Pubblico non ponno farsi idea alcuna del merito del coltivatore che li espone. E alle volte si corre rischio di trascurare nelle premiazioni chi, altrimenti facendo, meriterebbe una distinzione.

Questa mancanza è specialmente da lamentarsi nella classe dei prodotti del suolo, di cui sono per dire. Non basta infatti portare all'esposizione un saggio di prodotti distinti ed anche appariscenti; ma bisogna altresì accertare che quel campione rappresenta genuinamente il cumulo della merce; perchè dai così detti capi rari, dalle mostruosità delle specie, ottenute per caso comunque, sarebbe impossibile trarre un criterio di merito per l' espositore.

Questa prima classe dei prodotti del suolo ci ha però mostrato di quante svariate produzioni sieno capaci i terreni della provincia, e specialmente quelli dei distretti della bassa pianura; poichè dalle frutta e dalle uve prodotte dagli altipiani e dai colli si percorre tutta la scala dei raccolti fino al riso, il tesoro delle paludi. Questo ci dimostra, se non altro, le molteplici attitudini di questo suolo percorso da abbondanti e perenni vene di acqua, e ci lusinga non poco sul fortunato avvenire di queste terre, i di cui possessori, in tanto progresso di miglioramenti agrari, non resteranno certo dall' utilizzare queste potenti risorse, che sono a loro disposizione, per aumentare le loro rendite ed il valore dei terreni.

Fu sotto l' impressione di questi miglioramenti futuri, che la Commissione ha voluto contraddistinguere con premî due tentativi di coltivazione della canape; perchè crede appunto che verso quelle coltivazioni che diconsi industriali, e sono più sicuramente rimuneratrici, debba rivolgersi l' attenzione e l' impegno dei nostri proprietari, per farne altrettante fonti di guadagno della locale agricoltura.

La meglio favorita delle specialità di questa sezione fu senza dubbio quella delle frutta e degli ortaggi; e vi vedemmo per parte di parecchi diligenti esposte abbastanza svariate e ben distinte varietà delle frutta e delle uve della provincia, a cui manca pur troppo quella illustrazione ampellografica che sarebbe solo possibile di concepire coll' aiuto di quelli che ne diligentano la coltivazione.

Fra questi operosi e bravi frutticoltori voi ne troverete distinti due con maggiori premî, e fu specialmente per applaudire alla cura ed alla solerzia dei proprietari che personalmente si adoperano ad introdurre su larga scala questa coltivazione nella parte non irrigua della provincia, che la Commissione si è fatta un dovere di quelle premiazioni; ed altresì perchè queste coltivazioni di alberi fruttiferi sono indicatissime anche come un rimedio contro le fallanze degli altri prodotti, e fors' anche sono destinate a diventare un lucroso articolo di esportazione per la nostra provincia.

Fra gli espositori di queste specialità orticole figurava anche in questo anno il nostro Stabilimento agro-orticolo di Udine. Nostro, perchè tutti sanno come dall' Associazione agraria sia emanato il felice pensiero della sua fondazione, al pari che di molte altre memorabili provvidenze in favore dell' agricoltura locale.

Lo Stabilimento compariva anche quest' anno fornito di nuovi titoli alla benemerenza: esso ha aumentato il suo catalogo di specie e varietà nuove; ha tentato l' acclimazione di alcune altre; ha esteso anche al di fuori il suo credito.

A lui quindi non doveva mancare una distinzione; tuttavia la Commissione credette di poter soprassedere nell' aggiudicargli un premio che già ottenne altre volte, di fronte ai meriti dei privati coltivatori di cui ho detto superiormente.

E siccome è nostro intendimento di far comprendere sempre più al pubblico i beneficii di questa istituzione, così si credette di far meglio col prendere invece quest' anno in considerazione un altro dei suoi scopi, quale è quello di istruire giovani apprendisti in albericoltura e floricoltura, i quali si diffondano poi nelle campagne e cooperino con tutti i migliori metodi alla tenuta dei frutteti, delle ortaglie e dei giardini. Per questo, fra l' elenco dei premiati figurano appunto due giovani allievi dello Stabilimento agro-orticolo predetto; e la Commissione ha inteso con ciò di premiare la loro abilità personale non solo, di cui hanno dato prove, ma ben anche la capacità del maestro che li ha istruiti, e di eccitare così molti giovani delle campagne a voler approfittare delle buone pratiche che si insegnano presso lo Stabilimento.

In questa prima sezione figurano espositori anche parecchi coltivatori proprietari, i quali esposero grani pregevoli per varietà nuove ed anche per l' abbondanza del raccolto ottenuto con metodi lodevoli. Di questi, alcuni, sui quali la Commissione potè ottenere più dettagliate informazioni, figurano fra i premiati; altri parecchi forse sarebbero pure meritevoli di essere menzionati a loro lode, sebbene non possano essere contraddistinti con premiazioni; tali sono i signori: Zigaina Eusebio di Fauglis, Canciani dott. Giuseppe di S. Giorgio, e Michieli Niccolò di Palma.

Nella seconda sezione erano radunati tutti i prodotti di quelle molte industrie che sono una emanazione diretta della agricoltura. In tutte le esposizioni è questa la sezione che maggiormente richia-

ma l' attenzione dei visitatori, perchè là dove vi è lavoro maggiore ed industria il merito dell' artefice coltivatore si fa più appariscente e più degno d' encomio. In questa nostra modesta mostra furono scarsi invece i prodotti presentati da ciascuna speciale industria, ed alcune anzi, come il caseificio, e l' industria liniera, non furono nemmeno rappresentate.

L' industria enologica, principalissima nella provincia, ragguardevole, forse più che altrove, nel distretto di Palmanova, figurava con qualche maggiore numero di concorrenti.

Tuttavia il compito ed il giudizio della Commissione erano, sotto questo rapporto, abbastanza determinati dal programma di concorso.

E siccome uno dei difetti forse più generali della nostra industria enologica è quello di mancare di un tipo di vino costante e conosciuto, che goda di credito e sia capace di formare un vero articolo pel commercio in paese; così fu un felice pensiero quello di indicare nel programma stesso una speciale qualità di vino come unico ammesso al concorso del massimo premio.

E fu contraddistinta la qualità di *vino rosso comune da pasto*, come quello che è il solo raccomandabile alla confezione ed al commercio del paese.

Era difatto più che necessario di distogliere le aspirazioni e le cure dei produttori da tutti gli altri prodotti di limitato esito, di troppo incerta e costosa produzione, coi quali molti pur troppo sogliono vagare nell' indeterminato e nel rischioso, e di indicare invece a tutti quanto fosse più ragionevole avere nelle nostre condizioni dei buoni vini da pasto, serbevoli ad un tempo ed atti ad essere smerciati anche al di fuori ed a fare concorrenza a consimili prodotti di altri paesi.

A più di trenta sommarono i saggi di questa categoria di vini portati alla nostra esposizione, salve sempre le non ben chiare indicazioni di taluni; e fra questi se ne scelsero prima 12, migliori e in più parti lodevoli, e da questi, mediante un secondo assaggio e scrutinio, si prescelsero quelli degni di premio.

Voi sentirete proclamare col nome degli espositori la provenienza e la qualità dei vini; importa intanto solo di notare che più lodevoli riuscirono i vini ottenuti anche con vitigni del paese e delle vicinanze, coltivati anche col metodo ordinario dei filari, sugli alteni, ma confezionati con i metodi più razionali del tino chiuso, e della solforazione e defecazione fatte in tempo alle botti.

In tanta scarsezza di altri espositori, non era meno degna di rimarco la frequenza degli espositori dei vini liquorosi e bianchi secchi; e per dir vero, parecchi furono trovati anche degni di lode per diligente e ben riuscita confezione; quantunque non si potesse sempre indovinare, dietro le indicazioni, se questi fossero da classificarsi fra i vini liquorosi o fra i *bianchi secchi*, od altrimenti. Non restò quindi la Commissione dal premiare anche questi tentativi di confezione di specialità enologiche di lusso; perchè, se non altro, anche esse sono una prova di quanto siano capaci i nostri vigneti, quando il loro prodotto venga trattato con qualche diligenza, quantunque queste prove non possano mai diventare la regola della speculazione in grande.

La non meno importante industria della seta, altra dei capi saldi delle entrate dei nostri poderi, ha fatto alla nostra esposizione una comparsa meno addicevole alla sua ricchezza ed ai suoi pregi nel campo del commercio e della industria del paese. Benchè non disdegnevoli per merito, furono però scarsi in numero i campioni di seta esposti; e tuttavia la Commissione, fattine i dovuti studi, ha creduto di dover distinguere alcuni con premio, perchè il loro merito non poteva non essere notato anche di confronto all' insieme dei migliori prodotti del luogo. Distinti per categoria i prodotti delle filature a vapore ed a metodo ordinario, come oramai sono distinti anche nel campo della pratica commerciale, trovò specialmente da premiare i saggi delle filande a vapore, intendendo con ciò di richiamare sempre più l' attenzione dei filandieri verso questo potentissimo mezzo di riuscita che è la meccanica industriale; la quale mentre risparmia, nel caso concreto, sulle spese di produzione, rende altresì dei prodotti di maggior valore. E quantunque le grandi filande a vapore non sieno accessibili che ai maggiori capitali, pure è tanta la prevalenza dei loro articoli in commercio, che vale la pena di suggerire anche ai minori capitalisti l' associazione e la mutualità per poter condurre colle loro forze riunite delle filature a vapore con tutti quei vantaggi che sono proprii della meccanica applicata e del capitale.

In assenza di altre maggiori industrie agrarie, figuravano alla nostra esposizione pochi prodotti rappresentanti dell' apicoltura.

Fra questi, due egregi giovani, associati già da tempo allo scopo di attivare questa preziosa industria nelle nostre campagne, presentarono, oltre ai loro prodotti, distinti per merito di studio fatto sui medesimi, anche una relazione sull' esito della loro coltivazione nel

corrente anno; dalla quale relazione appaiono le gravi e molteplici difficoltà che si oppongono all'attuazione di questa industria nel nostro paese, e tuttavia il lodevole impegno e le fatiche con che queste difficoltà vogliono essere superate. La Commissione, mentre assegnava un premio ai bravi apicoltori, pregava la Presidenza a voler far luogo nel Bullettino dell'Associazione alla pubblicazione della relazione suddetta, perchè serva di istruzione e di incoraggiamento a quanti vogliono sobbarcarsi ad attivare fra noi anche questa gentile e benemerita industria dei prodotti apistici. Altre distinzioni furono accordate anche pel lodevole trattamento di questi stessi prodotti, e precisamente ad un processo di defecazione del miele, per sempre più dimostrare come in un paese che sorge ora a partecipare alla gara delle industrie, sieno lodevoli tutti quegli sforzi anche minori, che pure mirano a renderle maggiormente lucrose e progredienti.

La maggiore e più profittevole industria della pettinatura della canape e della preparazione delle *trade* figurava rappresentata da un solo espositore, e tuttavia fornito di non poco merito; e la Commissione avrebbe volontieri assegnato allo stesso una distinzione, se non fosse mancato assolutamente il criterio di confronto. E mentre non resta dal lamentare la mancanza di concorrenti, trova però dal canto suo di incoraggiare e di apprezzare al sommo questa industria della pettinatura del canape, che per ora viene esercitata sui prodotti d'altri paesi, ma che ci può forse tornare in avvenire di potente aiuto per attivare anche fra noi, nelle basse e più ricche terre, la *canapicoltura*, ed è intanto indubbiamente un mezzo di lucrosa esportazione per il nostro paese.

Industria non letteralmente agricola, quella dei laterizi *o materiali cotti da costruzione* figurava tuttavia alla nostra esposizione; e la Commissione non potè a meno di prenderla in considerazione, come quella il cui prospero avviamento non cessa di fornire dei mezzi di lucro alle genti delle campagne, nel cui mezzo essa si accampa, e ne utilizza poi le produzioni boschive. Furono però contraddistinti con premio alcuni espositori di questi prodotti, che nello stesso tempo in altre sezioni della mostra provarono di essere anche valenti coltivatori; ed un titolo che prevalse nel contraddistinguerli fu la mitezza dei prezzi dei loro laterizi; con che si avvivò la concorrenza negli altri fabbricatori.

Un locale separato, gentilmente concesso allo scopo, ricettava la esposizione degli animali bovini, ovini e suini. Si è sempre detto, e le statistiche lo hanno anche testè confermato, che il distretto di Palmanova nel Friuli è a nessuno secondo pel numero ed anche per le qualità prestanti degli animali; e quando null' altro ce lo attestasse, basterebbero la rinomanza ed il concorso delle fiere di questo capoluogo, ora soltanto danneggiate dalla vicinanza del confine, per provarcelo pienamente. Eppure la produzione degli animali era per certo fra le meno rappresentate a questa nostra esposizione.

Nove soli capi si presentarono aventi i requisiti richiesti per concorrere al maggior premio proposto per i riproduttori femminili della razza bovina da lavoro; uno solo, ed anche fuori tempo, si vide fra i tori pure chiamati a concorso con apposito premio. Il primo premio fu quindi aggiudicato all' espositore del migliore capo fra le nove vacche suddette; e forse non a torto si è lamentato dal Giurì, ed è stato ripetuto dal pubblico, che esemplari anche migliori poteva offrire il distretto, e non furono presentati.

Altri premî furono poi aggiudicati ad individui di qualunque età e destinazione, che mostrarono però una qualche cognizione nella scelta fattane dai loro proprietari. Ma questo fatto della poca concorrenza ai premî che si stanziano per i migliori animali, fatto che è presso che costante in tutte le nostre annuali mostre, e che è in contraddizione coll' altro fatto, che pure si vedono qua e là per le campagne e sui mercati parecchi esemplari di animali dalle forme distinte; questo fatto, io dico, ci insegna che gli stessi allevatori, o non hanno la coscienza di aver meritato una distinzione, o si astengono dal dubbio di non acquistarsela, perchè l' allevamento non è ancora portato ad un vero stato industriale, pel quale ci mancano i mezzi; e ci insegna inoltre che per ora a questi mezzi più che ai primi dobbiamo provvedere. Ed i mezzi primi per attivare un allevamento migliore e più razionale altro non sono che i buoni riproduttori, che bisogna introdurre in paese.

Fra gli animali suini ben pochi saggi furono trovati degni di osservazione; solo si credette raccomandabile un tentativo di razza chinese incrociata, la quale veramente ha il pregio della precocità, di una assoluta facilità ad ingrassare, e di una certa accontentatura, mercè la quale il mantenimento ne è assai poco costoso anche nelle condizioni dei nostri contadini meno agiati; le quali cose la rendono in sommo grado raccomandabile alle cure dei nostri allevatori.

La Commissione vostra non ebbe ad occuparsi della esposizione degli equini; poichè, per giusta e lodevole deferenza di questa Presidenza, il giudizio per l' aggiudicazione dei premî stanziati per gli equini dall' Associazione in questa circostanza, venne demandato alla onorevole Commissione aggiudicatrice dei premî governativi. Quindi un criterio più appropriato sul valore di quella mostra verrà certo espresso dalla competentissima relazione di quella Commissione; per cui noi siamo dispensati dal riferirne [1]). Solo ci resta di encomiare ad ogni modo la premura degli accorsi all' esposizione stessa, come quelli che colla loro presenza contribuirono a rendere più solenne questa nostra esposizione con quella specie di animali la cui produzione ora nemmeno nel Friuli non è più il portato di vaste ed incolte sodaglie, ma bensì il risultato delle cure affatto agrarie dei coltivatori, e quindi un' industria affatto consona colle altre industrie agrarie al pari delle troppo celebri razze equine che nell' Olanda, nella Fiandra e nella Normandia sono un prodotto dei piccoli coltivatori.

La quarta sezione, delle macchine agrarie, vantava pure pochi espositori; ma se facciamo riflesso che qui non ebbimo alcun fabbricatore o commerciante di macchine, il quale vi esponesse i prodotti della sua officina allo scopo di procurarsene lo spaccio, come avviene in tutte le esposizioni, ci resta di che congratularci che le poche macchine o istrumenti perfezionati che figuravano a questa nostra mostra, tutti appartenevano sia ad agricoltori del paese che li adoperano, sia a benemeriti esperimentatori ed inventori che tentarono la costruzione o la modificazione di istrumenti per l' uso dei nostri poderi.

Oltre a parecchi istrumenti lavoratori del terreno anche modificati, ebbimo una serie relativamente copiosa di ordigni e macchine proprie della vinificazione. Questo risponde perfettamente al concetto che la nostra Associazione va diffondendo da tempo: essere, cioè, della più indicata utilità ed urgenza il cercare ogni mezzo per migliorare la fabbricazione dei nostri vini.

Gleucometri ed alcolometri, cocchiumi idraulici, ed apparecchi a rincapellare le botti sono ormai istrumenti noti ed adoperati dai nostri vinificatori progressisti. Ed oltre ad un torchio per vinacce,

[1]) Veggasi nel Bullettino a pag. 617: *Cenni sopra il Concorso ippico in Palmanova* ecc.

solido e di poco costo, vidimo figurare in questa sezione la dissolforatrice Tubi, introdotta anche fra noi; la quale veramente offre il vantaggio di poter togliere l'odore d'acido solfidrico al vino senza travasarlo, o meglio, travasandolo una sola volta dopo defecato, anzi che due, come dovrebbesi fare. Assieme a questo vantaggio poi la dissolforatrice Tubi offre un piccolo inconveniente, ed è la poca durata che presentano le sue valvole di pelle, le quali vengono ben tosto corrose da quella qualunque quantità di acido solforoso che, venendo in contatto delle pelli, non resta dal cangiarsi in acido solforico.

Ma fra questo gruppo delle macchine ed apparecchi per la vinificazione il primo posto spetta senz'altro a due macchine riscaldatrici del vino, od *enoterme*. Le quali, anche perchè sono d'invenzione degli espositori, meritano speciali considerazioni.

La prima, esposta dall'egregio signor Carlo Padovani di Caneva, consiste in un caretello della capacità di un ettolitro circa, entrò il quale passa e si svolge un serpentino del diametro di 3 in 4 centimetri. In questo tubo si fa arrivare il vapore d'acqua, che il signor Padovani toglie da un generatore annesso alla filanda della seta. Il vino di cui è ripieno il caratello resta così riscaldato a 65° in meno di cinque a sei minuti; e lo si fa passare alle botti da cui lo si è tolto per riscaldarlo mediante un tubo o manica flessibile.

Altra *enoterme* era esposta dal suo inventore, che figura fra i premiati; e questa consiste in un tubo più volte ripiegato sopra sè stesso, la cui capacità complessiva è di un conzo, misura locale, e che giace e pesca interamente in un bagno di acqua entro una cassa rettangolare di rame, sovrapposta ad un fornello pel riscaldamento. All'estremità superiore del tubo va unita una manica flessibile ed un imbuto, che mediante un ingranaggio a sega si può alzare ed abbassare, ed affrettare e ritardare così la discesa ed il passaggio del vino nel tubo riscaldato, aumentando o diminuendo la pressione. Il tubo stesso mette capo ad un'altra manica con cui si può ricondurre il vino nelle botti.

Un termometro indica la temperatura a cui viene portata l'acqua nella cassa, ed un altro, posto nel corpo del robinetto d'uscita, indica molto opportunamente la temperatura raggiunta dal vino.

Si può per tal modo moderare a piacimento il deflusso del vino che si versa nella pevera soprastante, e fargli raggiungere quella temperatura che si crede conveniente.

Le indicazioni dei due termometri oscillano difatti da prima fra estremi di molto; lontani ma finiscono tosto per uniformarsi, ed allora il deflusso del vino può anche essere presso che continuo.

La macchina è di molto ingegnosa, ed attesta anche una veramente lodevole capacità nel suo inventore; e per questo la Commissione non avrebbe esitato ad assegnargli uno dei maggiori premii di cui poteva disporre, ben persuasa che una così fatta invenzione meritava d'essere conosciuta e premiata in altre mostre di maggiore importanza. Solo ne la trattenne dal pronunciarsi esplicitamente il dubbio che ancora fa esitare anche i più volonterosi in punto alla convenienza del riscaldamento dei vini in genere, e dei nostri vini forse anche a maggior ragione. Questa esitanza era poi legittimata dal fatto, che i vini riscaldati, che figuravano anche a questa nostra esposizione, tutti, dal più al meno, non sono scevri di difetti: alcuni anzi non erano stati nemmeno preservati dall'inacidimento; quasi tutti poi sentivano od il sapore di cotto od il fare dello svanito.

Lo stesso signor Pasteur, autore primo e divulgatore del rimedio, ha dovuto testè modificare la facile teoria di prima dietro forse consimili esperienze, ed ha insegnato che sopratutto il riscaldamento doveva farsi con esclusione dell'aria. E di fatti un consimile spediente, adottato dal signor P. Marcotti, ci diede il vino che meno d'ogni altro sentiva la cottura. Nessuna poi delle *enoterme* rispondeva a questa nuova esigenza del maestro del riscaldamento. Il quale, conviene dirlo, è una pratica razionale per sè, appoggiata cioè alle migliori ragioni scientifiche; ma il gusto ed il profumo del vino, e forse l'abitudine del palato dei consumatori è tale un elemento, che sfugge forse ancora alle determinazioni della pura teoria.

Non mi è lecito finire la rassegna delle macchine agrarie senza dire una parola degli esperimenti che delle stesse si sono voluti fare in occasione di questa nostra esposizione. Queste prove od esperimenti si fanno, io credo, per lo più allo scopo di mostrare al pubblico la convenienza dell'usare degli strumenti perfezionati ed il miglior lavoro che questi fanno.

Dico al pubblico, perchè qualunque Giurì, o Commissione aggiudicatrice di premî, conosce già i pregi di un aratro Grignon od Howard, di un erpice Valcourt, o di una seminatrice qualunque, che hanno già fatto bastanti prove presso tutti i migliori agricoltori del mondo, e potrebbe cioè premiarne l'introduzione anche fra noi per così dire ad occhi chiusi.

Ma noi abbiamo lo sconforto di dover confessare che queste prove riescono però difficilmente ad edificazione del pubblico; e se qualche cosa ci vale di scusa, è, che appunto da per tutto riescono a provare ben poco. E così fu delle nostre prove, come fu di tutte le altre, non escluse le famose di Billancourt.

E le ragioni sono molte ed evidenti: il terreno unico, che non può andar bene per tutti gli strumenti; gli operai niente esperti, e peggio; la fretta, l'improvviso, l'impreveduto, la stessa condizione alle volte anormale del terreno, la stessa moltiplicità delle prove contemporanee, fanno sì che esse riescono tutt' altro che edificanti.

Basta leggere tutte le relazioni che se ne sono fatte, per esserne convinti che sia così. Il solo istrumento, che era nuovo per molti di noi, era la Seminatrice Bodin a cinque righe pel frumento, alla quale non fu possibile di avanzare in un terreno tutto infesto di erbe e non sufficientemente asciutto; eppure questo istrumento è noto e più che provato per la sua convenienza altrove ed in più siti. Qui il terreno aveva bisogno d' essere assai più apparecchiato dall' erpice ed anche mondato dalle erbe, come praticano altrove prima di ogni semina. Ma anche indipendentemente da questo, bastava distanzare le 5 righe a 40 centimetri, invece che a 20 come erano; allora le erbe avrebbero impedito assai meno; in quel caso però era necessario tornare poi colle stesse righe a seminare negli interstizi, il che è possibilissimo quando si hanno animali docili (ed in questo caso un cavallo) ed operai che vogliono riescire, ma era impossibile qui, dove tutte queste cose non erano; e questo sia detto, se non altro, a discolpa della macchina, la quale, in relazione al mitissimo suo prezzo, vuole essere raccomandata fra le più convenienti alle nostre piccole aziende.

Del resto, il pubblico ha potuto giudicare come un secondo esperimento, in cui agivano macchine ed operai con migliore e con maggiore istruzione, sia riuscito assai meglio, quantunque parimenti improvvisato. E la vostra Commissione fu ben contenta di aver côlto questa occasione per conoscere un valente agricoltore nella persona del giovane che diresse le macchine in discorso, e ve lo propone come degno di premio.

Dopo questo non resta alla Commissione che a ringraziare quanti si adoperano a fornirle le dovute indicazioni per poter pro-

cedere ne' suoi giudizi; a ringraziare sopratutto gli ospiti gentili che ne accolsero con ogni maniera di generose offerte; a ringraziare infine tutti quelli che concorsero in qualche modo ad adornare questa nostra casalinga solennità agraria; mostrando così di tenere in buon conto il concetto che muove l'Associazione agraria nel celebrarle annualmente, che non è tanto quello di distinguere con onorificenze che non passano la cerchia delle domestiche mura i concorrenti alla esposizione, quanto quello di cementare sempre più con queste adunanze i vincoli e le relazioni che uniscono tutti gli agricoltori in un solo scopo, che è il progresso di questa madre di tutte le arti, di questa fonte d'ogni ricchezza e d'ogni ben essere del paese, l'agricoltura.

Una parola quindi di encomio non solo ai premiati, di cui andiamo tosto a proclamare i nomi, ma a tutti gli espositori; perchè tutti hanno mostrato colla loro presenza di veramente amare e di volere il miglioramento dell'agricoltura insieme a delle condizioni economiche di questa patria comune.

Elenco dei premii.

Sezione I.

Prodotti del suolo.

1. *Medaglia d'argento* a **Luzzatti** dott. **Girolamo** di Palmanova, per distinta Coltivazione di ortaggi, frutta e piante d'ornamento.

2. *Medaglia d'argento* a **Fabris** nob. dott. **Niccolò** di Lestizza, per collezione pomologica e di uve.

3. *Medaglia di bronzo* ed *Aratro Brabante* all' **Agenzia del Torre di Zuino,** per distinta collezione di varii prodotti agrari.

4. *Medaglia di bronzo* a **Kechler** cav. **Carlo** di Udine, per Collezione di frutta e coltivazione di canape.

5. *Medaglia di bronzo* a **Foghini Domenico** di S. Giorgio di Nogaro, per Coltivazione di canape.

6. *Menzione onorevole* a **Canciani** dott. **Giuseppe** di S. Giorgio di Nogaro, per accurata Coltivazione di granoturco.

Sezione II.

Prodotti dell' industria agraria.

7. *Medaglia d' argento* e *Aratro sottosuolo* a **Ottellio** co. **Antonio** di Ariis, per Vino rosso ordinario da pasto.

8. *Alcoolometro* e *Glucometro* a **Brazzà** co. **Ascanio** di Udine, per Vino rosso ordinario da pasto.

9. *Medaglia di bronzo* a **Brandis** nob. dott. **Niccolò** di Udine, per Vino rosso ordinario da pasto.

10. *Medaglia di bronzo* a **Marcotti Pietro** di Campolongo, per Vino rosso ordinario da pasto.

11. *Menzione onorevole* a **Conti** nob. **Giovanni** di Mellarolo, per Vino rosso ordinario da pasto.

12. *Alcoolometro* a **Scala Giov. Battista** di Meretto, per Vino bianco secco.

13. *Medaglia di bronzo* all' **Agenzia del Torre di Zuino,** per Vino bianco secco.

14. *Menzione onorevole* a **Fabris** nob. dott. **Niccolò** di Lestizza, per Vino liquoroso.

15. *Medaglia di bronzo* a **Caiselli** co. **Francesco** di Udine, per Vino liquoroso.

16. *Medaglia d' argento* a **Spangaro Giacomo** di Palmanova, per Seta a vapore.

17. *Medaglia di bronzo* a **Padovani Carlo** di Caneva (Sacile), per Seta a vapore.

18. *Medaglia di bronzo* a **Nussi** cav. **Tommaso** di Cividale, per Seta a vapore.

19. *Menzione onorevole* a **Braida** dott. **Carlo** di Udine, per Seta a fuoco.

20. *Menzione onorevole* a **Filiputti Francesco** di Palmanova, per Seta a fuoco.

21. *Medaglia d' argento* a **Caffo Giuseppe** di Palmanova, per Laterizi e meriti agrari.

22. *Medaglia d' argento* a **Marcotti** e **Moschini** di Udine, per Apicoltura perfezionata.

23. *Menzione onorevole* a **Rosmini** nob. **Angelo** di Flaibano, per Miele defecato.

Sezione III.

Animali.

24. *Aratro Brabante* a **Lizzero Carlo** di Palmanova, per Vacca (razza indigena) e buoi da lavoro.

25. *Medaglia di bronzo* a **Frangipane** co. **Antigono** di Udine, per Coppia di vacche da lavoro.

26. *Menzione onorevole* a **Michieli Niccolò** di Palmanova, per Vacca lattifera di razza salisburghese.

27. *Lire 200* (istituzione Mantica) a **Tomadini Giuseppe** di Percotto, per Cavalla (razza friulana) con lattone.

Sezione IV.

Macchine ed utensili rurali, e benemerenze agrarie.

28. *Erpice Valcourt* a **Meneghini** dott. **Giuseppe** di Fauglis, per Enoterme (invenzione dell' espositore).

29. *Medaglia di bronzo* a **Padovani Carlo** di Caneva (Sacile), per utensili di vinificazione.

30. *Lire 100* a **Martini Giovanni** di Privano, per Torchio ed altri utensili di vinificazione.

31. *Medaglia di bronzo* a **Bandiera Antonio** di S. Giorgio di Nogaro, per utile modificazione all' Erpice Valcourt.

32. *Medaglia di bronzo* e *Lire 50* a **Mior Luigi** di Mortegliano, per introduzione e miglioramento di aratri.

33. *Medaglia di bronzo* a **Dri Vincenzo** di Castions di Smurghins, per introduzione ed uso di strumenti aratori perfezionati.

34. *Lire 150* a **Bacinelli Angelo** di Fauglis, per introduzione ed uso di strumenti rurali perfezionati e buone pratiche agrarie.

35. *Medaglia d' argento* a **Fabris-Campiuti Livia** di Fauglis, per introduzione, uso e modificazioni di strumenti agrari.

36. *Medaglia di bronzo* agli **Allievi dello Stabilimento agro-orticolo** di Udine, per mazzo di fiori.

37. *Lire 50* a **Panegossi Domenico** giardiniere, per merito distinto in orticoltura e giardinaggio.

38. *Lire 50* a **Tami Lucio** di Percotto, per merito distinto in albericoltura.

Convocazione della Direzione sociale.

Pel giorno di venerdì 17 dicembre corrente, alle ore 8 pom., le tre sezioni della Direzione sociale (Presidenza, Comitato, Giunta di sorveglianza) sono invitate a riunirsi negli uffici dell' Associazione onde trattare dei seguenti oggetti:

1.° Progetto di statuto per la *Società enologica del Friuli*;

2.° Provvedimento per favorire la solforazione delle viti.

Ammissioni.

All' Associazione agraria friulana vennero ultimamente ammessi Soci effettivi i signori: di *Porcia* co. Paolo, possidente (Oderzo), *Schiavi* dott. Luigi Carlo, avvocato, ispettore scolastico provinciale (Udine); ed il Comune di *Pasiano* (riammesso).

Conferenze agrarie.

Secondo l' avviso dato nel precedente fascicolo (pag. 685), le lezioni pubbliche di agricoltura continuano ad essere tenute presso la sede dell' Associazione agraria friulana (Palazzo Bartolini) in ogni venerdì, dalle ore 7 alle 8 pomeridiane.

Già esaurito il primo argomento di questo nuovo corso, ch' era sull' uso delle macchine agrarie, nella prossima conferenza di venerdì 17 dicembre corrente il Professore imprenderà a discorrere sull' *allevamento dei bovini.*

Lezioni pubbliche di Chimica industriale.

Col giorno 13 corrente mese il nostro Istituto tecnico ha attivato un corso di lezioni pubbliche e popolari di Chimica applicata alle arti ed alle industrie.

Le lezioni sono date dal direttore prof. Cossa, e continueranno presso l' Istituto stesso nei giorni di lunedì e giovedì

di ogni settimana, dalle ore 7 alle 8 pomeridiane; l'analogo programma verrà di volta in volta pubblicato nel Giornale di Udine; argomento della prima lezione: *sull' aria atmosferica nei suoi rapporti coll' igiene e coi fenomeni della vegetazione.*

I molti che frequentarono le lezioni libere anche nei passati anni dall' egregio professore gentilmente profferte, ben sanno come con tale mezzo esso principalmente si proponga e di fatto ottenga di giovare alla istruzione delle classi operaie; nè diverso, crediamo, fu il pensiero che gli suggeriva l'istituzione del nuovo corso. Dallo stesso tema suaccennato per le prime lezioni si può pertanto arguire che la istituzione medesima offrirà ancora non pochi vantaggi per l'applicazione di quegli studi in favore dell' agricoltura; ed è eziandio per questo speciale ed utilissimo riguardo che la Presidenza dell' Associazione agraria friulana ripete colla massima soddisfazione l'invito dell' Istituto, eccitando i cultori della nobile arte ad approfittarne.

MEMORIE, CORRISPONDENZE E NOTIZIE DIVERSE

Della razza nostrale di bachi da seta conservata dal signor *Leonardo di Gaspero* di Pontebba.

Nota del Socio sig. *Ottavio Facini.*

Magnano, 5 dicembre 1869.

Rovistando nelle mie carte, m'è venuta per caso fra mani una lettera, che il sig. Leonardo di Gaspero mi scriveva fino dall' anno 1864 intorno all' allevamento dei bachi da seta.

Non mi sarebbe mai venuto alla mente di stampare codesta lettera, se da alcuni articoli, che tratto tratto si veggono comparire nel *Giornale di Udine,* accaduto non mi fosse di rilevare come trarre si tenti in inganno la pubblica opinione, non solo con plagio a scapito di questo mio egregio amico, ma perfino

insinuando falsamente che egli abbia voluto fare un segreto del suo sistema sull' allevamento del baco nostrale.

A lode impertanto del vero e del merito, ed a confusione dei cantambanchi, sta bene che si conosca come con quella lettera il sig. di Gaspero, senza farmene un mistero, mi mettesse fino da quell' anno a parte del suo metodo, la cui mercè ei solo, si può dire, nella provincia ha saputo conservare attraverso l' eccidio generale, sana e prospera la razza nostrale dei bachi, per guisa che ogni anno egli ne trae un brillante raccolto di tre a quattro cento libbre di bozzoli, che poi tutto converte a dispensa in tanta semente, con quei felici risultati che ormai tutti conoscono.

Il sig. Leonardo di Gaspero, con quella bontà e gentilezza che lo distinguono, così come a me già le tante volte, eziandio a tutte le persone che si compiaciono visitare i suoi filugelli non ha mai mancato di esporre tutto quanto quel sistema di cure che egli pratica ed al gelso ed al baco, per assicurarsi il magnifico effetto che mai gli fallisce. E posso anzi dire che taluno, il quale (ben meglio di quanto io feci) seppe e volle trarre profitto dalle sue istruzioni, è riuscito ad ottenere un esito discreto.

Ecco la lettera:

« Stimatissimo sig. Ottavio Facini,

Eccomi pronto ad aderire ai desiderî che Ella mi esterna colla pregiata sua 10 corrente.

Io parto dal principio che l' atrofia del baco sia causata dalla crittogama che si sviluppa sulla foglia del gelso egualmente come su altri vegetali. Propagandosi questa crittogama per seme, ed attecchendo meno ove la vegetazione è più florida, penso che si possa ottenere buon seme anche fuori della località di Pontebba se si arriva ad avere il bozzolo prima dello sviluppo della crittogama.

A ciò ottenere si rende necessario:

1. Disporre i gelsi in modo che un quarto circa della foglia si sviluppi qualche giorno prima delle altre tre parti, piantando all' uopo delle ceppaje a ridosso di qualche muro all' esposizione di mezzodì.

2. Concimare fortemente tanto i gelsi che le ceppaje con ingrassi vegetali e con materie animali, e più specialmente con polvere d' ossa.

3. Destinare all' allevamento spaziosi locali, per modo che alla

quarta età dei bachi le stanze corrispondano a metri cubi 250 di ambiente per ogni oncia di seme dischiuso — Provvedere le stanze di abbondanti aperture ad ogni esposizione — Scialbare ogni anno le pareti e pulire per bene i pavimenti — Curare a che gli utensili sieno nuovi e ben netti, e che in generale vi sia la massima pulitezza.

Così disposte le cose, e prefissosi bene in mente di usare ogni mezzo per sollecitare l'allevamento, il mio sistema si compendia in poche parole:

a) Nascita allo sviluppo delle prime gemme che compariscono sulle ceppaje;

b) Cibo continuo, giorno e notte, e non meno frequente di pasti 12 a 15 per ogni 24 ore — Foglia possibilmente fresca e non tagliuzzata;

c) Cambiatura dei bachi quotidiana;

d) Temperatura artificiale costante: durante l'incubazione di gr. 21 R.; dalla nascita alla terza muta di gr. 18; dalla terza al bosco di gr. 17 e 16;

e) Radezza grande nei bachi;

f) Ventilazione spessa, curando di riparare agli sbilanci di temperatura;

g) Non trattenere al baco la foglia oltre a sei ore dopo la muta;

h) Bosco isolato sopra i pezzoni;

i) Disboscamento dopo dieci giorni;

l) Scelta delle migliori galette prodotte dai bachi che primi andarono al bosco, per la successiva riproduzione del seme — Scelta altresì delle farfalle più vigorose e di pronto accoppiamento — Ovazione isolata — Scarto del seme, le cui farfalle non ebbero una vita di almeno dieci giorni.

Queste sono le regole principali, cui io m' attengo; e come Ella ben vede, il sistema è semplicissimo, basandosi puramente sulla massima concimazione del gelso e sull' allevamento più sollecito e precoce del baco. Quindi sono di parere che costì pure applicandolo, si possa ottenere buon seme, ed anzi mi farebbe un favore se ne tentasse un esperimento, o volesse farlo tentare da qualche suo amico, tenendomi informato dell' esito per mia norma.

Pronto sempre a darle quegli ulteriori schiarimenti che fosse per desiderare, la riverisco distintamente.

Pontebba, 20 giugno 1864.

firm. Leonardo di Gaspero.

Conservabilità dei vini.

Il tempo che, com' era previamente stabilito, venne di fatto impiegato nella discussione degli argomenti d' agricoltura portati al recente congresso dell' Associazione in Palmanova, fu troppo ristretto; e invero, tanto nel riguardo della pluralità, quanto per l' importanza degli argomenti stessi, sarebbe stato necessario un numero maggiore di sedute, o che almeno la durata di quelle che si tennero fosse stata men breve.

Questa osservazione, la quale, ci consta, venne fatta da più d' uno degl' intervenuti al congresso, e che pure non sarà sfuggita a chi altro abbia dato una semplice scorsa agli analoghi resoconti pubblicati in questo e nei precedenti due ultimi fascicoli, ci pare giustissima. Difatti, quando in un' assemblea le discussioni si fanno a disagio di tempo, e quasi a tamburo battente, rare volte avviene che riescano esaurienti e complete. E tanto meno completa e perfetta potrà riuscire la riproduzione di esse nei rendiconti che poi si danno, massimamente se la persona che di questi è incaricata, non possa disporre nè del validissimo mezzo della stenografia, nè d' altro ajuto, e si trovi invece unica e sola a dover fungere gl' incumbenti di segretario e quelli di *protocollista*, come fu sinora ordinariamente il caso nelle riunioni della nostra Associazione.

Fortunatamente però a simili difetti si potrà in seguito ovviare. Intanto, per rimediare un po' anche al passato; per supplire, cioè, in qualche modo alle mancanze che fossero effettivamente avvenute nelle discussioni del suddetto congresso; per fare che non restino ignorate neanco le cose cui coloro che vi presero parte avrebbero forse avuto in animo di esporre, e nol poterono fare, causa la ristrettezza del tempo, nè quelle che, esposte, non avesse la memoria del raccoglitore bastantemente ritenute; con queste intenzioni noi avevamo a parecchi di quegli oratori personalmente espresso il desiderio che volessero approfittare del Bullettino, sia per le cose da essi sottintese e non dette, sia per quelle dette e non completamente o precisamente registrate, e magari pure per continuare nel campo del Bullettino stesso e meglio esaurire la trattazione degli argomenti per cui il congresso si riunì.

Ed ora ci piace di accennare come a codesto nostro desiderio alcuni onorevoli soci abbiano promesso di soddisfare, e come anzi uno dei più distinti fra essi, il sig. Giuseppe Ferdinando nob. Del Torre, ci abbia dato di offrire un buon esempio di fatto, coll' inviarci la breve nota che qui appresso trascriviamo, e la qnale renderebbe le cose da lui esposte al congresso sull' argomento della vinificazione meglio che non sieno riferite nel Bullettino a pag. 603, dalle parole " Il socio nob. Del Torre „ sino all' altre " effetto del tannino. „

Questo esempio, che ci lascia bene augurare intorno all' esito delle suddette nostre intenzioni, speriamo che sarà presto dagli altri oratori imitato. — Trascriviamo la nota:

" Il socio Del Torre, riferendosi a quanto accennava il prof. Zanelli circa la poca attitudine a conservarsi, che presentemente hanno i nostri vini, dice di convenire nell' attribuire questo difetto alla deficienza attuale nelle nostre vigne di certe qualità di uve, le dolci specialmente, che somministravano maggior copia del principio conservatore, l' alcoole, e che rendevano perciò il vino assai più serbevole, e le quali furono fatalmente di preferenza attaccate dalla crittogama. Ma d' altronde crede pure che questa minor durata dei vini possa dipendere dalla mancanza della necessaria quantità di tannino, altro principio conservatore del vino, e atto a chiarificarlo per operare la separazioue e precipitazione delle parti grasse, mucillaginose, delle parti azotate, che contribuiscono a risvegliare nuove fermentazioni con danno alla salute del vino: mancanza dipendente forse in queste eccezionali annate dal processo anormale di vegetazione. E quindi si rivolge al prof. Zanelli perchè, convenendo nell' idea, volesse additarvi un modo di studiare questo argomento, d' istituire sperienze onde approssimativamente conoscere la proporzione necessaria di di questo principio (tannino) per il confezionamento d' un vino resistente, e onde al bisogno aumentarne la dose, sia con un più lungo soggiorno delle vinacce (zarpe) a contatto del mosto in fermentazione col tenerle sommerse, sia col ricalcarne il cappello, sia poi coll' aggiungerne di artificiale.

E questa idea la deriva dal fatto, che il vino bianco, ottenuto dalla fermentazione del mosto senza la presenza delle vinacce, e in cui per conseguenza il tannino vi entra in piccola quantità, non lo si può mantenere in buono stato durante la calda stagione; e che invece il vino bianco, risultante dalla stessa uva, ma preparato come si usa a fare col vino nero, vale a dire facendo fermentare il mosto assieme alle vinacce, si conserva senza patire alterazioni.

Il socio nob. Pera sorge a confermare questo asserto, che corrisponde appieno alle sperienze di confronto da lui istituite nel merito. „

Un' altra Società enologica in Friuli.

Il Comizio agrario distrettuale di Sacile ha pubblicato il seguente

PROGRAMMA

per la istituzione di una Società enologica col nome di « *Fattoria di vini del Comizio agrario di Sacile.* »

Questo Comizio agrario distrettuale, mirando allo scopo per cui fu costituito, di promuovere cioè tutto quanto possa tornare utile alla agricoltura, propose e discusse, nella sua adunanza del 7 novembre p. p., la istituzione di una Società Enologica in questa Città.

I soci presenti accolsero ad unanimità la proposta ed incaricarono li sottoscritti alla compilazione di un programma sulle basi tracciate in quella adunanza.

Deve a primo aspetto sembrar strano che coi pochi mezzi che possono raccogliersi in una piccola cerchia si intenda istituire una società dell' indole stessa di quelle, che con mezzi giganti, si stanno formando nella provincia di Treviso ed in questa nostra del Friuli.

Ma differenti sono gli scopi cui tendono quelle società da quelli che si vorrebbero conseguire colla nostra istituzione; mentre se le due società enologiche provinciali si costituiscono per attivare le migliori pratiche pel trattamento dei vini delle provincie tanto da pasto che da lusso e per promuoverne lo smercio all' estero; questa non vorrebbe che ricercare e praticare quei metodi, razionali e corretti di vinificazione, più opportuni alle uve del Circondario, pella confezione dei vini da pasto, per consumo locale, adoperando quei soli mezzi che essendo alla portata di ogni possidente, non esigono troppo gravi dispendi e cure, e non possono per mancanza di opportuni istrumenti e locali essere da tutti praticati.

Precipuo vantaggio adunque che si proporrebbe ottenere la società sarebbe quello di applicare e diffondere i metodi più appropriati alla vinificazione delle nostre uve, e generalmente attuabili, con che non è dubbia la utilità che si apporterebbe alla industria vinicola, cominciando a muovere un passo su quella via di progresso in cui fummo da tanti preceduti.

Nè, coi tentativi da praticarsi, verrebbe compromesso il capitale sociale, se essi devono limitarsi alla ordinaria confezione dei vini, sussidiata dai trovati dell' arte e delle scienze facilmente applicabili, e di poco costo, e se lo smercio deve essere nella massima parte assai pronto.

Spetterà alla Società la approvazione di uno statuto, il cui progetto fu compilato e si può esaminare presso l' ufficio di Dire-

zione di questo Comizio agrario distrettuale, nonchè il provvedere alla migliore e più sicura amministrazione del capitale sociale.

L'importanza dell'industria enologica in questo Distretto, ed il bisogno di seguire le innovazioni ed i miglioramenti che in questo ramo si ottennero, e che sono per la maggior parte dai produttori nostri ignorati, non lasciano dubbio che la proposta, che per nostro mezzo il Comizio agrario avanza, verrà favorevolmente accettata.

In adempimento del mandato ricevuto, viene da noi aperta la sottoscrizione per la fondazione della Società alle seguenti condizioni, che si riterranno accettate colla sottoscrizione dell'unita scheda.

1. Sarà istituita una Società anonima (per azioni col nome di *Fattoria di vini del Comizio agrario di Sacile*, avente per iscopo di confezionare e vendere vini da pasto coi metodi migliori uniti al maggior possibile tornaconto.

2. Il capitale sociale di fondazione sarà di L. 50,000.—, diviso in 10 serie da 100 azioni di lire *cinquanta* cadauna, da versarsi in tre rate: la prima di L. 10 all'atto della firma della obbligazione; la seconda di L. 15 entro il maggio successivo; e l'ultima di L. 25 entro l'agosto susseguente; questa, volendo, mediante obbligazione per un equivalente in uva da consegnarsi.

3. Raccolta la prima serie, la Società si tiene costituita, e si adunerà per la discussione ed approvazione dello statuto, e per la nomina della rappresentanza socile.

4. L'adunanza potrà deliberare quando gl'intervenuti rappresentino almeno due terzi delle cento azioni.

Sacile, li 18 novembre 1869.

LA COMMISSIONE

Giov. Batt. dott. Sartori di Luigi
Giuseppe dott. Borgo
Giuseppe Pegolo

Scuola agraria provinciale in Gorizia.

Già in principio del cadente anno (pag. 241) ebbimo il piacere di segnalare un fatto di non poca importanza compiutosi nella vicina Gorizia; era l'attivazione ivi avvenuta di una bene ordinata e bene provvista stazione sperimentale di sericoltura. Ed ora siamo pur lieti di dare ai nostri lettori un'altra buona e non meno importante notizia, la quale se è di principale interesse per l'agricoltura di quella nobile provincia, non può tornare indifferente per quella pure d'altri paesi, e segna-

tamente per la provincia nostra, che oltre Torre ed oltre Isonzo per natural causa mantiene più intrinseche e più forti le simpatie.

La buona notizia è, che in quell' amena e sclerte città si è testè fondata una completa Scuola di agricoltura.

La direzione della Scuola è affidata al valente professore dott. Carlo Ohlsen, nome ben noto nelle discipline agronomiche e certo di buon augurio per quell' istituto.

Quanto all' ordinamento di essa, il seguente scritto, che togliamo all' *Osservatore Triestino*, ne offre particolareggiata nozione, perocchè ne contenga anzi l' intero programma. Programma cui noi non accuseremo d' essere troppo vasto, noi che sappiamo come colavvia non sieno mai meschini i propositi, nè manchevoli i mezzi.

La principesca contea di Gorizia e Gradisca ha istituita una *Scuola di agricoltura teorico-pratica* a Gorizia col grado di una *Scuola media* dello Stato.

La Scuola agraria provinciale di Gorizia è uno stabilimento agricolo che ha per scopo il favorire ed iniziare efficacemente il progresso dell' agricoltura in tutte queste regioni agricole dello Stato austriaco, e ciò con tre mezzi principali:

1. coll' *insegnamento*, formando degli agricoltori istruiti;

2. coll' *esempio*, offrendo il modello di una agricoltura perfezionata e progressiva;

3. coll' *esperienza*, facendo dei saggi e dei tentativi per migliorare l' industria rurale.

Il cardine di questa istituzione è però l' insegnamento, base di ogni progresso intellettuale e pratico.

Principio fondamentale dell' istruzione che si impartirà in questa scuola sarà quello che non possono educarsi agricoltori valenti se non mediante la consolidazione razionale dell' arte, e la razionale consolidazione dell' arte non può essere compresa se non abbia preceduto la dottrina delle scienze fondamentali; quindi le scienze fondamentali debbono considerarsi come esigenza indispensabile per l' educazione elevata professionale per l' agricultore.

Partendo da questo principio saranno da insegnarsi nella Scuola agraria di Gorizia tre specie di scienze, vale a dire:

a) le scienze fondamentali, cioè le scienze naturali, le matematiche, il disegno lineare e la economia pubblica;

b) le scienze ausiliarie, le quali sono quelle che costituiscono gli elementi primordiali di una istruzione qualunque, cioè la lingua patria e l' aritmetica pratica;

c) le scienze professionali, cioè l' agricoltura, la pastorizia e la tecnologia agricola in tutte le loro principali diramazioni ed attinenze,

Per le scienze ausiliarie, non si tratta in questa scuola che di perfezionamento, ma a questo si rivolgerà una seria considerazione.

Per ciò che riguarda poi il modo dell' insegnamento si prenderà per tendenza che bisogna sempre adattare la qualità e la quantità delle materie di che trattasi al grado che occupa la scuola ed alla sua speciale natura. Non devesi mai dimenticare questa verità pedagogica, cioè, che non è punto il volume di principii ammassati nella memoria in cui consiste lo studio e l' istruzione, sì bene quell' interno lavorìo della mente, la penetrazione spontanea delle verità, il criterio dei buoni metodi, delle osservazioni e delle ricerche, lo sviluppo della capacità di accettare e ritenere con chiarezza la coerenza dei fenomeni stabilita dalle leggi della natura, la facoltà di trasformare le cose apprese in esperienza propria: ecco, davvero, ciò che deve ottenersi dallo studio e da un buon insegnamento professionale.

Precisando ora più direttamente il modo che si seguirà nell' insegnamento della Scuola agraria di Gorizia, diremo che in generale l' intero insegnamento sarà modellato su quello delle scuole medie. Le scienze fondamentali inoltre vi saranno insegnate profondamente ed assolutamente, come scienze pure, ma pur tuttavia senza quella ampiezza che richiede l' insegnamento supremo, dippiù facendo sempre osservare, spiegando ed additando fino a qual punto esse prevalgono nel semplice maneggio agrario e quale influenza e qual rapporto vi abbiano: si cercherà che le scienze sieno semplificate ed applicate, ma senza far mai che il loro vero carattere si perda, o che si rendano superficiali addirittura.

Per quanto tocca poi il corso d' agricoltura, e le sue specifiche e principali discipline, si avrà sempre strettamente in mira il fine professionale, rinunziando alla estensione ad all' ampiezza di un corso agronomico universitario, e si cercherà sempre di rischiarire l' intelletto dei giovani circa le fondamenta delle leggi naturali che presiedono all' agricoltura, alla pastorizia ed alla tecnologia agricola, tralasciando le troppe complicazioni e le applicazioni a lontane regioni o ad altre industrie che, in casi soltanto eccezionali possono venir unite all' industria agraria, ma invece attenendosi a tutto ciò che riguarda le condizioni del proprio paese, e le esigenze della propria regione. Però verrà insegnata l' agricoltura considerando e dimostrando i rapporti nei quali si trova con tutti i rami e le direzioni del commercio e delle altre industrie d' interesse pubblico e di bene sociale, come del pari è necessario dilucidare il maneggio agrario dal punto di vista dell' economia pubblica ed esporre l' agricoltura facendo risaltare le intime dirette ed indirette relazioni che essa ha colla legislazione civile ed amministrativa.

In quanto alla parte pratica dell' insegnamento professionale, nella scuola agraria di Gorizia esso si divide in esercizi manuali, in dimostrazioni pratiche ed in conferenze sul piano organico del podere sperimentale o altro fondo rustico, in generale su qualunque

piano di un periodo agrario, per esempio, sui lavori primaverili od autunnali, ed infine su altri problemi d' interesse pratico per l' azienda rurale.

E poichè qualche pratica spesso potrebbe essere dettata da circostanze speciali e particolari della zona agricola, così, ad allontanare il pericolo di un ammaestramento limitato dalla parzialità, il professore di agronomia in tali casi farà osservare agli alunni come sotto condizioni diverse si deve diversamente procedere, assegnando le ragioni per le quali un modo di procedere qualunque, utile in un sito e ragionevolmente adattato, in un altro sito possa riuscire sconvenevole e malamente applicato.

Infine il professore di agronomia conferisce cogli alunni su ogni operazione del maneggio agrario, sul *come* e sul *perchè* di ogni cosa, corredando il tutto di brevi precetti e di riflessioni.

S' intende bene che anche nello ammaestramento pratico che abbiamo di sopra indicato sarà serbato un certo ordine e sistema, e che secondo l' anzianità e la capacità degli alunni si manterrà una certa gradazione, la quale assicuri ad ognuno degli alunni la maggiore possibile profondità nell' apprendimento delle materie.

La durata dell' insegnamento nella Scuola agraria di Gorizia è di *due anni*, nel primo dei quali s' insegneranno a preferenza le scienze fondamentali ed ausiliarie, mentre che nel secondo seguiranno, oltre i corsi delle scienze fondamentali ed ausiliarie, specialmente le professionali.

Così si ottiene il vantaggio che i giovani già profondamente versati durante il primo anno nelle scienze ausiliarie e fondamentali, possano, senza pericolo di confusione, ricevere nell' anno seguente i più numerosi e difficili insegnamenti, e specialmente quelli delle materie professionali.

Non occorre fare qui ulteriori osservazioni per dimostrare che il sistema d' insegnamento agrario sia appunto tanto più perfetto quanto più in esso sono ben ripartite e speciali le scienze fondamentali ed ausiliarie e premesse alle scienze professionali, giacchè la capacità e la natura efficace della dottrina agraria si rilevano precisamente dallo appoggio che ricevono dai diversi rami scientifici nei quali si fondono.

La Scuola agraria di Gorizia è divisa in *due Sezioni*, cioè in quella *superiore* e quella *inferiore*. Queste due Sezioni, tanto riguardo all' indole del loro insegnamento, quanto allo scopo al quale sono destinate, formano due parti ben distinte e separate che hanno fra loro poco di comune.

La Sezione inferiore forma l' *insegnamento agrario primario*. Essa è destinata a formare per l' industria rurale *castaldi* e *fattori diligenti ed esperti*, i quali sappiano, oltre alla esecuzione materiale delle varie operazioni agricole nei migliori modi dettati da una agricoltura razionale, altresì i principii di scritturazione, registrazione e corrispondenza per uso di una azienda rurale economicamente con-

dotta, e che sieno infine accessibili a tutte le riforme e migliorie volute dal progresso agricolo.

La Sezione superiore forma l' *insegnamento agrario secondario*.

Essa ha lo scopo di formare giovani istruiti in tutti i rami di agricoltura, che possano diventare *esperti*, *illuminati* e *perspicaci direttori di aziende agrarie* per conto di altri ed *ottimi amministratori* delle proprie possessioni.

Uomini infine che abbiano la capacità di condurre con intelligenza l' industria alla quale sono consacrati, applicandovi a proposito le migliorie ed i perfezionamenti voluti dal progresso, consigliati dalla scienza e dettati dalle altre condizioni economiche sociali, colle quali il maneggio agrario si trova in continuo rapporto, dovendosi mantenere in equilibrio costante per raggiungere felici risultati.

La Sezione superiore costituisce il grado, *il cardine e lo scopo principale della Scuola agraria di Gorizia*, e vale per questa Sezione in modo speciale tutto ciò che si è detto in principio sull' insegnamento agrario; l' istruzione vi deve essere essenzialmente scientifica e completa per ciò che riguarda le applicazioni delle scienze naturali all' agricoltura.

La Sezione inferiore ha invece una istruzione preponderantemente pratica, e quindi comprende, oltre agli elementi di scienze naturali, ed oltre alle cognizioni accessorie, come per esempio, conti, tenitura di semplici registri, corrispondenza commerciale, disegno lineare ecc., anche frequenti esercizi e lavori pratici sul podere. Si osserva però che sebbene l' insegnamento della Sezione inferiore, come si è detto, debba riuscire a grande preferenza pratico, pure è necessario che anche per gli alunni che ne fanno parte si provveda nel primo anno ad una istruzione tecnica che dia loro un concetto elementare delle diverse discipline agronomiche.

(continua).

NOTIZIE COMMERCIALI

Sete.

15 dicembre.

L' attività negli affari serici accennata nell' ultima nostra rivista continuò sempre senza interruzione. Solamente dopo il discorso dell' imperatore dei Francesi per l' apertura delle Camere, la fabbrica, rassicurata affatto sulla situazione politica, pensò seriamente a provvedersi pei suoi bisogni anche futuri; e nella settimana scorsa

il mercato di Lione fu attivissimo, e la cifra della stagionatura di quella piazza, che ascese a chilogr. 86,000, è la prova più eloquente della buona opinione che gode l'articolo e che sperasi si manterrà per il rimanente di questa campagna serica. Le sete asiatiche figurano però per quasi $^{2}/_{3}$ nella cifra della stagionatura, e quest'articolo ebbe un aumento di 1 scellino circa sul mercato di Londra.

I prezzi si consolidarono maggiormente e con un ulteriore aumento di 3 a 5 lire sulle qualità classiche e di merito. Dei lavorati sono sempre preferiti le trame, perchè scarse quest'anno; di organzini invece non havvi penuria, ed i prezzi di questi sono in proporzione più bassi, eccettuati però i pochi organzini classici, che pagansi sempre a prezzi di favore.

La nostra provincia questa volta prese parte abbastanza attiva nelle contrattazioni seriche. Pagossi aL. 28.50 a 29.50 per partitelle greggie buone mezzane, e aL. 30 a 32 per partite di merito di qualche entità. Gli affari avrebbero avuto maggior importanza se i detentori di sete non avessero elevato di troppo le loro pretese. Al punto in cui siamo giunti coi prezzi non sono a sperarsi ulteriori risorse; lo spinger troppo le cose potrebbe produrre una reazione. L'annata è fatalmente disgraziata pel filandiere, e bisogna rassegnarvisi ed accontentarsi di perder poco; certo che col sostenere prezzi irrealizzabili non vi si rimedia. Consigliamo quindi i filandieri di approfittare dell'attuale buona disposizione negli affari per vendere, chè una buona occasione lasciata sfuggire, potrebbe non tornare più. La giacenza d'un capitale ingente come quello della seta costa troppo, e per dipiù il levarlo dalla circolazione, è danno anche per tutti gli altri commerci e per le industrie della nostra Provincia, che languiscono per mancanza del capitale.

Avvicinandosi alle feste ed alla chiusura dei bilanci, credesi che avremo un po' di sosta negli affari; certo che riprenderanno il loro corso normale al cominciar dell'anno nuovo. — F.

Prezzi medî delle granaglie ed altre derrate

sulle principali piazze di mercato della Provincia di Udine

da 16 a 31 ottobre 1869.

DERRATE	Udine	Cividale	Pordenone	Sacile	Palma	Latisana	S. Daniele
*Frumento(st.)	16.20	—.—	—.—	19.50	—.—	20.78	13.81
*Granoturco .	7.52	—.—	—.—	9.18	—.—	8.75	6.46
*Segale	10.62	—.—	—.—	11.25	—.—	—.—	7.99
Orzo pilato . .	23.13	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ da pilare	12.35	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Spelta	20.14	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
*Saraceno . . .	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
*Sorgorosso . .	5.81	—.—	—.—	5.18	—.—	—.—	4.56
*Lupini	8.47	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	5.88
Miglio	10.50	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli	12.99	—.—	—.—	11.25	—.—	15.—	7.68
Avena	9.46	—.—	—.—	10.25	—.—	—.—	—.—
Farro	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Lenti	21.51	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Fava	12.79	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Castagne . . .	6.82	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Vino (conzo) . .	70.61	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	28.—
Fieno (lib. 100)	4.74	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	1.72
Paglia frum. .	3.12	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	1.23
Legna f. (pass.)	3.20	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ dolce . .	2.30	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	22.22
Carb. f. (l. 100)	7.80	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ dolce . .	7.27	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—

NB. — Per Udine (intra) i suindicati generi, meno i segnati *), sono soggetti alla tassa *dazio consumo*. — Il prezzo è in moneta a corso abusivo (una lire italiana pari a fior. austr. 0.405); la quantità, a misura locale delle rispettive piazze, cioè :

	Udine	Cividale	Pordenone	Sacile	Palma	Latisana	S. Daniele
Stajo*) = ettol.	0.7316	0.7573	0.9720	0.9351	0.7316	0.8136	0.7658
Conzo „	0.7930	0.6957	0.7726	—	0.7930	—	0.7930
Orna „	—	—	—	2.1217	—	1.0301	—
Libb. gr. = chil.	0.4769	0.4769	0.5167	0.5167	0.4769	0.4769	0.4769
Pass. legn. = $m.^3$	2.4565	2.4565	2.6272	2.6272	2.4565	2.6272	2.4565

***) Per l' avena e le castagne la misura è a recipiente colmo.**

Prezzi medî delle granaglie ed altre derrate

sulle principali piazze di mercato della Provincia di Udine

da 1 a 15 novembre 1869.

DERRATE	Udine	Cividale	Pordenone	Sacile	Palma	Latisana	S. Daniele
*Frumento(st.)	16.36	—.—	18.01	18.87	—.—	—.—	17.77
*Granoturco .	7.93	—.—	8.56	9.—	—.—	7.52	8.98
*Segale	10.42	—.—	10.27	11.—	—.—	—.—	10.61
Orzo pilato . .	23.65	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ da pilare	20.J0	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Spelta	20.75	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
*Saraceno . . .	8.45	—.—	6.59	—.—	—.—	—.—	—.—
*Sorgorosso . .	5.82	—.—	4.83	4.91	—.—	—.—	5.87
*Lupini	7.61	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	7.65
Miglio	9.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli	13.97	—.—	11.30	12.—	—.—	13.—	11.11
Avena	9.30	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	10.79
Farro	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Lenti	22.28	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Fava	16.88	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Castagne . . .	7.73	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Vino (conzo). .	31.50	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	35.50
Fieno (lib.100)	4.32	—.—	—.—	—.—	—.—	2.75	3.58
Paglia frum. .	3.14	—.—	—.—	—.—	—.—	1.60	2.58
Legna f. (pass.)	8.52	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ dolce . .	7.48	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	14.—
Carb. f. (l. 100)	8.52	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ dolce . .	7.48	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—

NB. — Per Udine (intra) i suindicati generi, meno i segnati *), sono soggetti alla tassa *dazio consumo*. — Il prezzo è in moneta a corso abusivo (una lire italiana pari a fior. austr. 0.405); la quantità, a misura locale delle rispettive piazze, cioè :

Stajo*) = ettol.	0.7316	0.7573	0.9720	0.9351	0.7316	0.8136	0.7658
Conzo „	0.7930	0.6957	0.7726	—	0.7930	—	0.7930
Orna „	—	—	—	2.1217	—	1.0301	—
Libb. gr. = chil.	0.4769	0.4769	0.5167	0.5167	0.4769	0.4769	0.4769
Pass. legn. = m.³	2.4565	2.4565	2.6272	2.6272	2.4565	2.6272	2.4565

***) Per l' avena e le castagne la misura è a recipiente colmo.**

Osservazioni meteorologiche istituite nel *R. Istituto Tecnico* di Udine. — Ottobre 1869.

Giorni	Barometro *)			Umidità relat.			Stato del Cielo			Termometro centigr.			Temperatura		Pioggia mil.		
	Ore dell'osservazione												massima	minima	Ore dell' oss.		
	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.			9 a.	3 p.	9 p.
16	753.0	751.5	751.9	0.87	0.76	0.88	sereno coperto	quasi coperto	quasi coperto	+13.4	+16.9	+14.2	+19.8	+12.2	1.8	—	0.1
17	748.5	743.9	742.8	0.90	0.94	0.95	coperto	pioggia	coperto	+14.6	+14.5	+15.8	+15.9	+12.6	0.1	2.1	4.2
18	746.0	746.2	746.3	0.77	0.55	0.60	pioggia	quasi coperto	quasi coperto	+ 7.6	+ 8.6	+ 9.3	+ 9.5	+ 7.0	44	4.6	—
19	743.5	739.9	740.8	0.75	0.89	0.87	pioggia	piovigginoso	quasi coperto	+ 9.8	+ 9.6	+10.0	+10.4	+ 6.2	0.7	7.2	0.5
20	746.5	745.8	745.6	0.89	0.63	0.64	coperto	coperto	pioggia	+11.6	+14.5	+11.8	+16.2	+ 8.4	—	—	3.2
21	747.6	747.2	747.6	0.65	0.58	0.69	sereno coperto	sereno coperto	quasi coperto	+10.6	+12.3	+ 9.0	+13.0	+ 8.3	11	—	—
22	750.5	752.0	754.8	0.65	0.46	0.36	quasi coperto	sereno coperto	quasi sereno	+ 8.6	+10.7	+ 6.6	+12.3	+ 6.8	—	—	—
23	756.8	755.6	756.8	0.44	0.32	0.44	sereno	sereno	sereno	+ 6.0	+ 9.3	+ 5.7	+ 9.8	+ 2.1	—	—	—
24	754.7	752.8	752.1	0.53	0.51	0.65	quasi coperto	sereno coperto	sereno coperto	+ 6.9	+ 9.0	+ 5.8	+ 9.9	+ 1.9	—	—	—
25	750.3	750.2	751.7	0.54	0.46	0.72	quasi sereno	sereno coperto	quasi coperto	+ 8.6	+11.1	+ 8.2	+13.8	+ 3.1	—	—	—
26	750.7	748.0	746.5	0.50	0.49	0.71	quasi coperto	quasi coperto	pioggia	+ 7.4	+10.1	+ 8.0	+12.4	+ 4.6	—	—	0.2
27	738.6	741.2	743.5	0.86	0.80	0.58	pioggia	pioggia	sereno coperto	+ 6.4	+ 3.8	+ 3.1	+ 5.8	+ 2.1	8.9	7.6	1.5
28	744.2	741.6	744.9	0.67	0.89	0.90	nevica	nevica	nevica	+ 3.6	+ 1.0	+ 0.7	+ 3.8	— 1.6	—	6.2	2.5
29	750.6	752.8	752.5	0.74	0.47	0.53	quasi sereno	quasi coperto	coperto	+ 0.3	+ 3.4	+ 3.0	+ 4.5	— 2.1	1.4	9.5	1.3
30	751.1	753.3	755.6	0.71	0.67	0.69	coperto	coperto	quasi sereno	+ 2.1	+ 3.6	+ 2.1	+ 4.6	+ 0.2	5.8	12	1.3
31	757.3	756.4	758.5	0.58	0.56	0.69	quasi sereno	quasi sereno	sereno	+ 3.2	+ 5.4	+ 1.7	+ 7.0	+ 1.0	0.6	1.4	0.1

*) Ridotto a 0° alto metri 116.01 sul livello del mare.

Osservazioni meteorologiche istituite nel *R. Istituto Tecnico* di Udine. — Novembre 1869.

Giorni	Barometro *)			Umidità relat.			Stato del Cielo			Termometro centigr.			Temperatura		Pioggia mil.		
	Ore dell' osservazione												massima	minima	Ore dell' oss.		
	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.			9 a.	3 p.	9 p.
1	758.5	755.8	756.2	0.60	0.52	0.71	quasi sereno	sereno coperto	quasi sereno	+ 2.2	+ 5.8	+ 3.1	+ 8.6	— 0.9	—	0.3	—
2	756.8	756.3	756.7	0.66	0.55	0.73	sereno coperto	quasi sereno	quasi sereno	+ 4.4	+10.0	+ 4.9	+12.0	+ 1.1	—	0.1	—
3	751.3	747.6	746.5	0.80	0.63	0.80	sereno coperto	quasi coperto	sereno coperto	+ 6.6	+ 9.1	+ 5.3	+11.7	+ 2.9	—	—	—
4	742.5	738.8	736.5	0.73	0.78	0.85	sereno coperto	sereno coperto	quasi coperto	+ 6.6	+ 8.5	+ 6.3	+11.0	+ 3.9	—	—	—
5	737.9	740.8	745.0	0.39	0.24	0.40	quasi sereno	sereno coperto	sereno	+ 9.9	+11.9	+ 6.8	+13.3	+ 4.5	—	—	—
6	746.5	744.7	745.8	0.49	0.32	0.59	quasi sereno	sereno	quasi coperto	+ 6.8	+10.5	+ 7.3	+12.1	+ 2.1	—	—	—
7	746.9	748.0	751.0	0.62	0.62	0.60	quasi sereno	sereno coperto	quasi coperto	+ 9.0	+13.3	+ 8.9	+13.9	+ 6.0	—	—	—
8	753.7	752.3	753.1	0.58	0.55	0.70	sereno coperto	sereno coperto	quasi sereno	+ 9.3	+11.4	+ 8.0	+13.1	+ 5.7	—	—	—
9	754.3	752.5	751.9	0.73	0.69	0.75	quasi sereno	quasi coperto	quasi coperto	+ 8.3	+10.5	+ 9.4	+12.7	+ 4.7	—	—	—
10	749.7	747.5	746.9	0.77	0.75	0.81	quasi coperto	quasi coperto	quasi coperto	+ 9.0	+10.0	+ 8.8	+12.1	+ 7.6	—	—	—
11	745.5	749.2	750.9	0.80	0.86	0.70	pioggia	coperto	quasi coperto	+ 4.2	+ 2.8	+ 2.4	+ 4.7	+ 0.4	6.6	5.6	—
12	756.0	757.2	761.7	0.50	0.17	0.27	quasi sereno	quasi sereno	sereno	+ 2.8	+ 6.8	+ 2.6	+ 8.1	— 1.1	—	—	—
13	766.0	764.5	762.9	0.39	0.50	0.63	sereno coperto	sereno coperto	sereno coperto	+ 1.1	+ 4.5	+ 2.1	+ 6.1	— 2.7	—	—	—
14	758.2	755.4	755.5	0.69	0.57	0.76	sereno coperto	quasi sereno	sereno coperto	+ 2.0	+ 5.1	+ 4.4	+ 6.5	+ 0.1	—	—	—
15	754.5	753.1	753.9	0.77	0.82	0.90	quasi coperto	sereno coperto	quasi coperto	+ 6.1	+ 9.1	+ 7.0	+11.1	+ 3.5	—	—	—

*) Ridotto a 0° alto metri 116.01 sul livello del mare.

Redattore — Lanfranco Morgante, *segr. dell' Associaz. agr. friulana.*